



# Création et quasi-disparition du vignoble de Haute-Loue

Robert Chapuis

## ► To cite this version:

Robert Chapuis. Création et quasi-disparition du vignoble de Haute-Loue. Images de Franche-Comté, 2007, 35, pp.2-5. hal-00990270

**HAL Id: hal-00990270**

**<https://hal.science/hal-00990270>**

Submitted on 13 May 2014

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## LE VIGNOBLE DANS LE DOUBS

# Création et quasi-disparition du vignoble de Haute-Loue

Robert CHAPUIS, ThéMA, CNRS-UMR 6049, Université de Bourgogne

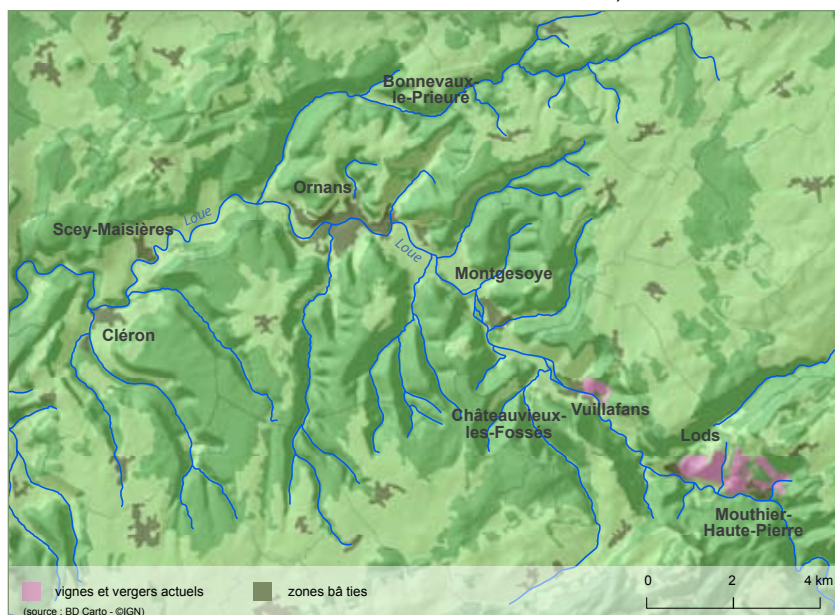
**P**ourquoi et comment un vignoble s'est-il implanté et développé dans la Haute vallée de la Loue ? Pourquoi et comment a-t-il quasiment disparu ? Pourquoi et comment a-t-il été reconstitué en partie récemment ? Telles sont les questions auxquelles l'auteur s'efforce de répondre. La renaissance du vignoble de Haute-Loue au cours des dernières décennies sera abordée dans un prochain numéro.

### Un environnement naturel difficile pour la vigne mais une situation favorable

La vallée de la Loue, affluent du Doubs, profondément incisée dans les plateaux du Jura central, semble bien peu favorable à la vigne : climat semi-montagnard, humide (entre 1 100 et 1 300 mm de

pluie) et frais (entre 18 et 20 °C pendant le mois le plus chaud), risque élevé de gelées printanières, étés parfois trop humides. Seuls points favorables : des automnes souvent ensoleillés, un certain climat d'abri et de belles expositions entre le sud-est et le sud-ouest. Trois secteurs se distinguent dans cette vallée : l'amont (Mouthier-Haute-Pierre, Lods, Vuillafans, Châteauneuf-les-Fossés), où la vallée est la

Photo et figure 1 :  
la vallée de la Loue



plus étroite et la plus profonde, le centre (Montgesoye, Ornans), où s'insèrent de petites plaines alluviales, et l'aval (Bonnevaux-le-Prieuré, Scey-Maisières, Cléron) moins incisé et aux versants plus doux (figure 1).

L'atout essentiel est à chercher surtout dans la situation géographique. La vallée forme une sorte de longue reculée qui s'insinue dans les plateaux, où le climat d'altitude interdit la vigne : le vignoble va donc en quelque sorte à la rencontre de son marché. Autre atout, historique cette fois, la Haute-Loue se situe au croisement de l'importante voie traditionnelle reliant l'Italie au bassin parisien, par le col du Grand Saint-Bernard, et des « chemins saulnot », par lesquels passe, au Moyen-Âge, le sel de Salins (Jura), vendu dans le nord de la région et en Alsace.

## De la création médiévale à l'apogée du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle

L'implantation du vignoble pourrait dater de la fondation du prieuré de Mouthier-Haute-Pierre, au IX<sup>e</sup> siècle, mais les vignes ne sont mentionnées pour la première fois qu'en 1083. À partir du XII<sup>e</sup> siècle, le rôle des moines s'efface devant celui de la noblesse qui étend le vignoble et le fait connaître. Stimulée par la prospérité de la Franche-Comté, la culture de la vigne connaît une rapide extension au XVI<sup>e</sup> siècle. La propriété noble est ensuite progressivement remplacée par celle de la bourgeoisie, notamment des Granvelle, à l'origine, bourgeois d'Ornans. Ralentie par la peste et la guerre de Trente Ans, l'essor reprend après le rattachement de la Franche-Comté à la France (traité de Nimègue, 1678).

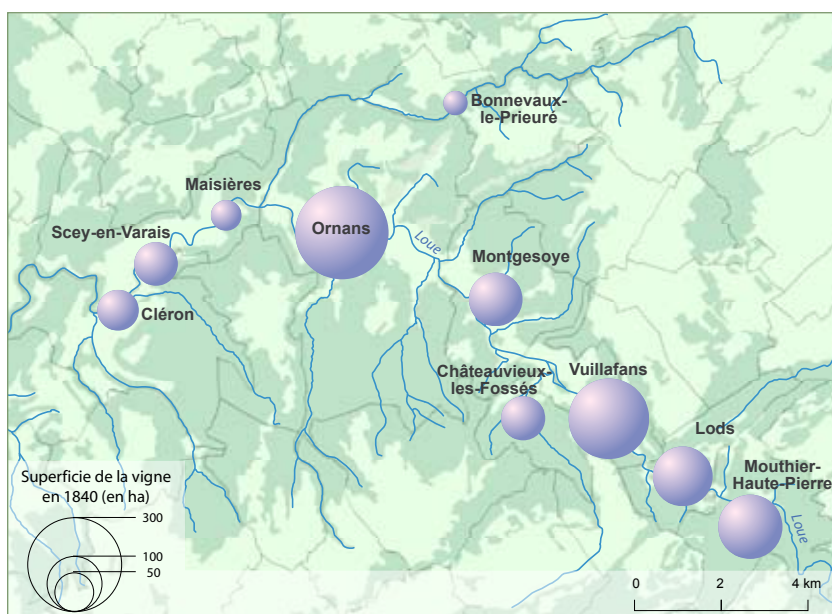
À la veille de la Révolution, le vignoble s'étend sur 1 056 ha. Plus de la moitié (57 %) est planté dans les villages de l'amont qui ne peuvent guère cultiver que la vigne et les arbres fruitiers ; au centre, le terroir se partage entre polyculture et vigne et, à l'aval, la vigne n'est plus qu'un élément d'une polyculture de subsistance. Quelques grands propriétaires, nobles ou bourgeois, possèdent une importante partie du vignoble, le reste étant partagé entre de nombreux petits possédants, obligés de prendre d'autres terres en métayage ; les vignerons sans terre, très nombreux, louent leurs bras à la journée.

Parmi les plants alors utilisés, on distingue tradi-

tionnellement les bons plants, recommandés, et les mauvais, parfois interdits. Les premiers sont représentés, en rouge par le pulsart (le poulard d'Arbois) et le noirin, dérivé du pinot noir de Bourgogne, en blanc par le « bon blanc » (le savagnin du Jura) et le « lausannois » (le chasselas). Le gamay et le melon, trop productifs (des sacs à vins) sont considérés ici comme de mauvais plants. À l'amont, où s'est développé un véritable vignoble commercial, les bons plants sont très majoritaires, alors qu'ils deviennent minoritaires au centre, même à Ornans, et très minoritaires à l'aval. La production (en moyenne 30 à 40 hl/ha) peut en réalité varier du simple au décuple. Une partie importante du vin se détaille « au pot », chez le vigneron lui-même, ou est écoulé sur le marché local ; le reste est vendu sur les plateaux voisins, dans la Montagne et jusqu'en Alsace et en Suisse.

Figure 2 : la répartition des vignes et des cultures en 1840

	Superficie cultivée (en ha)	Part dans l'ensemble du vignoble de la vallée (en %)	Part du vignoble sur la totalité des surfaces cultivées dans la commune (en %)
Bonnevaux-le-Prieuré	19	1,8	10
Châteauvieux-les-F.	61	5,9	93
Cléron	54	5,2	14
Lods	110	10,7	85
Maisières	29	2,8	13
Montgesoye	90	8,7	51
Mouthier-Haute-P.	129	12,6	80
Ornans	272	26,5	37
Scey-en-Varais	60	5,8	24
Vuillafans	205	20,0	92
<b>Total</b>	<b>1 029</b>	<b>100</b>	<b>41</b>





En 1840, la surface viticole se maintient (1 030 ha) : l'amont en détient environ la moitié, le centre, le tiers mais de médiocre qualité, enfin l'aval en possède moins de 15 % (figure 2). La terre reste mal partagée. À Vuillafans, les propriétaires de plus de 3 hectares (en vignes et terres), des bourgeois ou des industriels désormais, peu nombreux (5 %), tiennent en revanche une bonne partie du vignoble. Le reste est émietté entre 500 petits propriétaires, dont la moitié possèdent moins de 25 ares ; 60 % des vignerons sont fermiers à mi-fruit ou journaliers sans terre. Sur ce vignoble encore intact, des menaces commencent toutefois à se préciser. Deux marchés traditionnels se contractent : la Suisse qui taxe les vins français, l'Alsace qui développe son propre vignoble. De plus, les prix baissent face à la concurrence des vins du Midi, qu'accentue l'ouverture du canal Monsieur (futur canal du Rhône-au-Rhin).

## La catastrophe phylloxérique

Dans la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la mise en place du réseau ferré français exacerbe cette concurrence. Les journaliers et les métayers, attirés par les emplois industriels locaux ou urbains quittent la terre, et la main-d'œuvre, raréfiée, devient plus exigeante. C'est sur ce vignoble fragilisé que s'abattent les grandes « maladies américaines ». Si, contre l'oïdium, survenu vers 1870, une riposte est assez rapidement trouvée, en revanche, l'arrivée du phylloxéra anéantit le vignoble entre 1890 et 1900.

Photo 2 : les tonneliers



La seule solution qui s'impose, ici comme ailleurs, consiste dans l'arrachage et la replantation en plants américains « directs » ou en plants anciens greffés sur plants américains. Cette technique permet du moins d'éliminer les anciennes plantations « en foule » au profit de plantations en ligne qui facilitent les travaux.

La reconstitution, coûteuse, décourage les propriétaires non exploitants dont la main-d'œuvre se raréfie, se renchérit et devient plus exigeante : dès 1908, le métayage a même quasiment disparu dans certaines communes. Lorsque s'ajoutent la mévente et la baisse des prix du vin (en 1906 et 1907), les prix de la terre s'effondrent (de 85 % à Vuillafans entre 1880 et 1908). Les vignerons du centre et de l'aval abandonnent leur vigne ou la reconstituent avec des plants américains directs qui donnent un vin médiocre mais abondant, destiné à la consommation familiale. Dans le vignoble commercial de l'amont, la reconstitution se fait surtout en plants traditionnels greffés (pinot, gamay, pulsart). Les vignerons se groupent en syndicats viticoles « antiphyllloxériques » qui conseillent les vignerons et les aident à acheter les nouveaux plants. La reconstitution reste cependant incomplète (630 ha en 1913) et inégale : si, à l'amont, le vignoble est largement rétabli, au centre, plus de la moitié des surfaces disparaissent et, à l'aval, près des trois quarts.

## Le coup de grâce de la guerre de 1914-1918 et la survie d'un vignoble « sentimental »

La première guerre mondiale donne le coup de grâce à ce vignoble fragilisé. L'absence des hommes rend difficile son maintien en bon état et, de plus, la guerre fauche un homme sur six ou sept. Ceux qui reviennent hésitent à reprendre le métier, alors que la concurrence se renforce et que des emplois se présentent dans les entreprises locales ou en ville. L'esprit associatif n'est pas assez vivace ici pour que, comme à Arbois, se constituent des coopératives de vinification et de vente. Après 1925, rares sont les vignerons qui ne vivent que de la viticulture ; les autres, devenus ouvriers, gardent quelques ouvrées pour avoir la satisfaction de boire leur vin et de faire ainsi quelques économies. En 1954, il sub-



*Photos 3 : Vuillafans en 1910 et 1990*

siste officiellement 84 ha de vigne, en réalité une vingtaine seulement, comme une enquête personnelle l'avait alors montré à l'auteur de cet article : 80 % des anciennes vignes restent en friche, 10 % sont transformées en prés à moutons, le reste est planté en cerisiers, destinés au kirsch. Les vignes survivantes sont médiocrement entretenues, les techniques culturales restant traditionnelles. On laboure à la houe (le bigot), après l'essai écourté d'un treuil acheté collectivement à Vuillafans, on garde la plantation sur tuteurs (pesseaux) et un dixième seulement du vignoble est constitué de plants nobles traditionnels.

commerciale. Ce vignoble relique appartient en majorité à des ouvriers d'usine, à de petits agriculteurs ou à des retraités pour qui il est une sorte de hobby qui leur permet de « faire leur vin ». Les autres propriétaires vendent leur terre pour des prix symboliques, afin de ne plus payer d'impôts ! En bonne année, quelques vigneron vendent une partie de leur récolte aux marchands de vin locaux qui permettent ainsi de trouver dans le commerce quelques bouteilles de vin de Vuillafans.

Cette pratique cesse en 1960, date symbolique de la fin, provisoire, du vignoble commercial local ■

Plus aucune famille ne vit alors de la vigne, devenue une culture sentimentale plus que véritablement

*Photo 4 : Montgesoye*

